



413152S-2021



河南加多多食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2021

固态复合调味料

2021-12-17 发布

2021-12-17 实施

河南加多多食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南加多多食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苗颖。

H N
Q B

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、酱油、辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉、豆蔻粉、桂皮粉、姜粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、丁香粉、小茴香粉、藤椒粉、川花椒粉、青花椒粉、甘草粉、咖喱粉、姜黄粉、沙姜粉、香菜（芫荽）籽粉、香葱粉、百里香粉、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、白砂糖、豆瓣酱、黑胡椒油、藤椒油、花椒油、孜然油、丁香油、青花椒油、大蒜油、咖喱油、食醋中的几种为主要原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、麦芽糊精、葡萄糖、番茄粉、话梅粉、青梅粉、蘑菇粉（香菇粉、平菇粉）、食用香精（鸡味香精、肉味香精、番茄香精、葱味香精、海苔香精、披萨香精、话梅香精、红酒香精、咸蛋黄香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、酵母抽提物、柠檬酸、辣椒红、辣椒油树脂、乳酸、冰乙酸、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、二氧化硅、乙基麦芽酚、乳清粉、芝士（干酪）粉、L-苹果酸、红葡萄酒、柠檬粉、海苔粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或几种，经调配混合、包装而成的含有两种以上调味料的固态复合调味料（包含即食和非即食）。

根据产品配料及用途的不同分为不同种类：原味腌料、香辣腌料、新奥尔良腌料、川香鸡柳腌料、烤鸡腌料、黑椒腌料、藤椒腌料、五香腌料、复合风味腌料、鲜菇盐复合调味料、蔬菜鲜复合调味料、麻辣鲜复合调味料、骨里香复合调味料、糊辣汤复合调味料、盐酥风味撒料、黑椒风味撒料、藤椒风味撒料、孜然风味撒料、香辣风味撒料、麻辣风味撒料、干梅风味撒料、五香风味撒料、咖喱牛肉风味撒料、披萨风味撒料、红酒鸡排风味撒料、海苔风味撒料、番茄风味撒料、蒜香风味撒料、椒盐风味撒料、葱香风味撒料、烤肉风味撒料、咸蛋黄风味撒料、奶香芝士风味撒料、复合风味调味料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.2 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.3 辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉、豆蔻粉、桂皮粉、姜粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、丁香粉、小茴香粉、藤椒粉、川花椒粉、青花椒粉、甘草粉、姜黄粉、沙姜粉、香菜（芫荽）籽粉、香葱粉、百里香粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.6 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.14 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.15 黑胡椒油、藤椒油、花椒油、孜然油、丁香油、青花椒油、大蒜油、咖喱油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.16 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.19 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 番茄粉、话梅粉、青梅粉、柠檬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.23 蘑菇粉（香菇粉、平菇粉）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 食用香精（鸡味香精、肉味香精、番茄香精、葱味香精、海苔香精、披萨香精、话梅香精、红酒香精、咸蛋黄香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.26 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.27 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.29 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.30 芝士（干酪）粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.31 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.32 红葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.33 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.34 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.35 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.36 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性 状	粉末至颗粒状固体	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气 味	具有原料物质应有的气味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 50	GB 5009. 44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0. 01	GB 5009. 235
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤ 2. 0	GB 5009. 263
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg (仅适用于添加磷酸盐的产品)	≤ 5. 0	GB 5009. 256
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 指标仅适于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品。		

2.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（仅限即食类产品）和大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、酱油、辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉、豆蔻粉、桂皮粉、姜粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、丁香粉、小茴香粉、藤椒粉、川花椒粉、青花椒粉、甘草粉、咖喱粉、姜黄粉、沙姜粉、香菜（芫荽）籽粉、香葱粉、百里香粉、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、白砂糖、豆瓣酱、黑胡椒油、藤椒油、花椒油、孜然油、丁香油、青花椒油、大蒜油、咖喱油、食醋中的几种为主要原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、麦芽糊精、葡萄糖、番茄粉、话梅粉、青梅粉、蘑菇粉（香菇粉、平菇粉）、食用香精（鸡味香精、肉味香精、番茄香精、葱味香精、海苔香精、披萨香精、话梅香精、红酒香精、咸蛋黄香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、酵母抽提物、柠檬酸、辣椒红、辣椒油树脂、乳酸、冰乙酸、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、二氧化硅、乙基麦芽酚、乳清粉、芝士（干酪）粉、L-苹果酸、红葡萄酒、柠檬粉、海苔粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或几种，经调配混合、包装而成的含有两种以上调味料的固态复合调味料（包含即食和非即食）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准。作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南加多多食品有限公司